RADY PRAKTYCZNE

Dodatek do Nr. 3

DWUTYGODNIKA „MŁODA MATKA

ROK 1930.

TREŚC DODATKU: Ubranko. Nasza forma. Wysokie krzesełko dziecinne. Cztery obiady moich wnucząt.

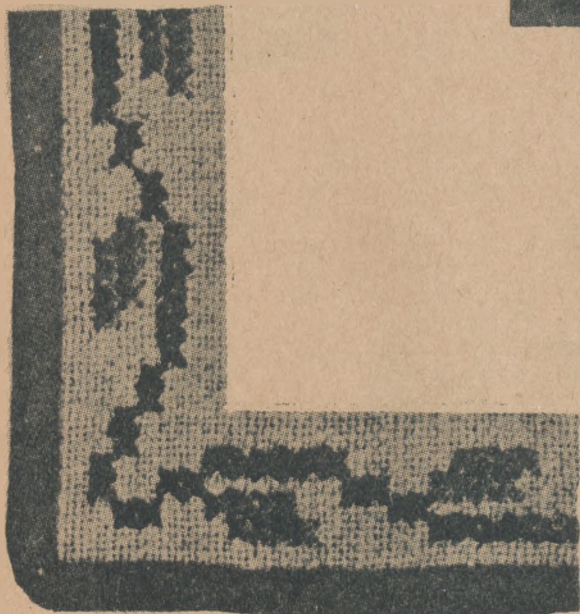


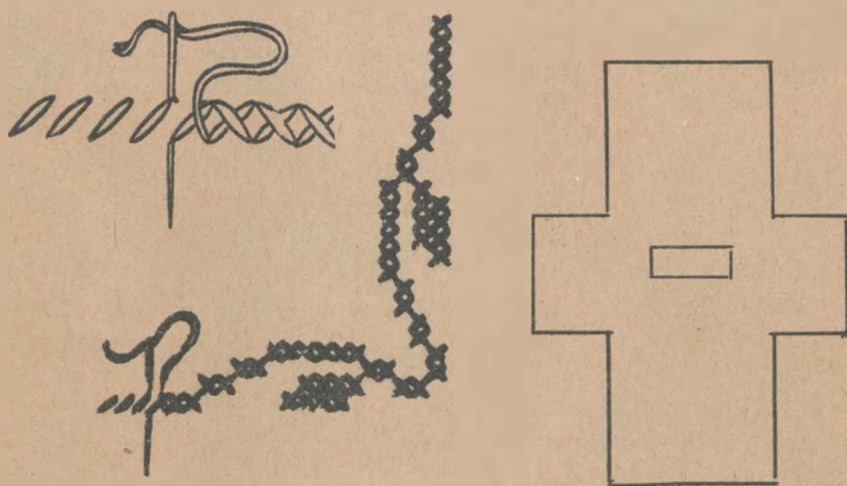
Śliczne domowe ubranko dla chłopczyka. może też być (bez spodeniek) i sukienka dla dziewczynki.

Ubranko na zimę może być wykonane z lekkiego sukienka flory — na lato z samodziałowego szarego płótna, przyozdobione modnem obecnie wyszyciem krzyżykami, którego wzór i sposób wykonania podajemy. Ubranko z flory należy wyszywać przez kanwę — z samodziałowego płótna, można bez kanwy, jak to widzimy na wzorku.

Brzeg bluzeczki u dołu, rękawki i wycięcie u szyi wykończyć równym szlaczkiem krzyżykami. Kolory wyszycia można zastosować: ładny bordo, ciemno-zielony i pomarańczowy — zresztą kolory — to rzecz gustu.









Nasza forma

Ubranko dla chłopczyka na 4—5 lat.

Położyć bibułkę na tablicy, formę przerysować i wyciąć.

Ładną tworzy całość: spodeńki z welwetu lub flory koloru granatowego lub beige, bluzeczka kremowa z rypsu bawełnianego, krawacik z barwnej wstążki.

Forma bluzeczki dołączona będzie do następnego N-ru „Mł. Matki".



1



2

5

1) Śliczna sukieneczka z różowego, wełnianego woalu. Szyjka i staniczek u dołu wykończone wąziutką jedwabną aplikacją, w odpowiednich barwnych kolorach.

2) Ubranko z wełenki koloru beige, kołnierzyk i mankieciki z rypsu lub jedwabiu.

3) Ubranko dla chłopczyka z granatowej flory, kamizeleczka i kołnierzyk z rypsu.

4) Oryginalna i ładna sukienka dla dziewczynki. Spódniczka z lekkiej wełenki, kamizelka i kaftanik z barwnego materjału.

5) Sukienka domowa z flory, przybrana wąziutką tasiemeczką koloru sukienki, krawacik ze wstążki.

6) Ubranko strojne, odpowiednie na zabawy dziecięce. Spodenki z granatowego welwetu, bluzeczka kremowa z jedwabiu. Guziczki kremowe, krawacik barwny.

7) Śliczna, strojna, wieczorowa sukienka z granatowego lub wiśniowego koloru welwetu. Kwiatek i kokarda barwnę.



7



3



4 5

Wysokie krzesełko dziecinne

Dzidziuś ma już roczek. — Coraz pewniej biega swemi małemi nóżkami i nie tak często pada. — Tylko jeszcze z siedzeniem jest ciągła bieda. Czasem znudzi mu się siedzenie na dywanie, lub na dużej poduszce, położonej na podłodze w „dziecinnym“ kąciku. — Dzidziuś chce patrzeć co robi mamusia, lub niania na wysokim stole, — a czasem Dzidziuś je obiad ze wszystkimi. — Wtedy zasiada Dzidziuś obok mamy na piramidzie poduszek spiętrzonych na zwykłem krzesełku. — Lecz nie jest to wygodne siedzenie: poduszki się usuwają i Dzidziuś jedzie na dół. — Mamusia ciągle musi poprawiać, podsuwać, przytrzymywać i znów poprawiać...

Takie zwykłe kłopoty i utrapienia młodej mamusi — prawda?

Chciałabym więc podać parę rad i praktycznych wskazówek, jakie krzesełko należy dać dziecku aby było mu wygodnie i aby matka nie potrzebowała wciąż nad nim czuwać.

Najodpowiedniejszem będzie wysokie krzesełko, którego modelik podaję.

Krzesełko takie jest odpowiednie dla dziecka od roku — do lat 5-ciu. i główną jego zaletą jest uwzględnienie budowy ciałka dziecięcego i zadowolenie zasadniczych wymagań estetyki.

Krzesełko składa się z następujących części: a) oparcie, b) poręcze, c) siedzenie, d) poprzeczki, e) podnóżek, f) barjerka, i nogi

a) oparcie lekko wygięte w łuk powinno posiadać 33 cm. wysokości (licząc od siedzenia). Oparcie stanowią 2 poprzeczki umieszczone równolegle jedna nad drugą.

(Dla wygody dziecka można na oparciu zawiesić poduszeczkę, która będąc ładnie, barwnie haftowana przyczyni się również do ozdoby krzesełka).

b) poręcze powinny być umieszczone na wysokości 15 cm. z przodu i 13 cm. z tyłu.

c) siedzenie ma kształt trapezu, którego węższa podstawa umieszczona jest w głębi. — Szerokość siedzenia w głębi 26 cm., — z przodu 31 cm. — głębokość siedzenia 31 cm.

Siedzenie powinno być umieszczo-



ne na wysokości 60 cm. od podłogi, aby dziecko, siedzące na tak wysokiem krzesełku, mogło być przysunięte do normalnego stołu i aby znajdowało się na poziomie siedzących dorosłych osób.

d) poprzeczki znajdujące się poniżej siedzenia z obu stron boków służą do wsuwania podnóżka. — W tym celu powinny one posiadać 3 pary listewek, aby za ich pomocą podnosić, lub opuszczać podnóżek. — Najwyższa para listewek powinna być umieszczona w odległości 20 cm. od siedzenia.

e) krzesełko musi koniecznie posiadać oparcie dla nóżek,—gdyż w przeciwnym razie zwisają one bezwładnie, marzną i drętwieją.

f) przy poręczach w punktach x powinny być zrobione metalowe wgłębienia, w które wsuwa się stoliczek „f₁“, lub też barjerkę „f“, zabezpieczającą dziecko, aby nie spadło z krzesełka.

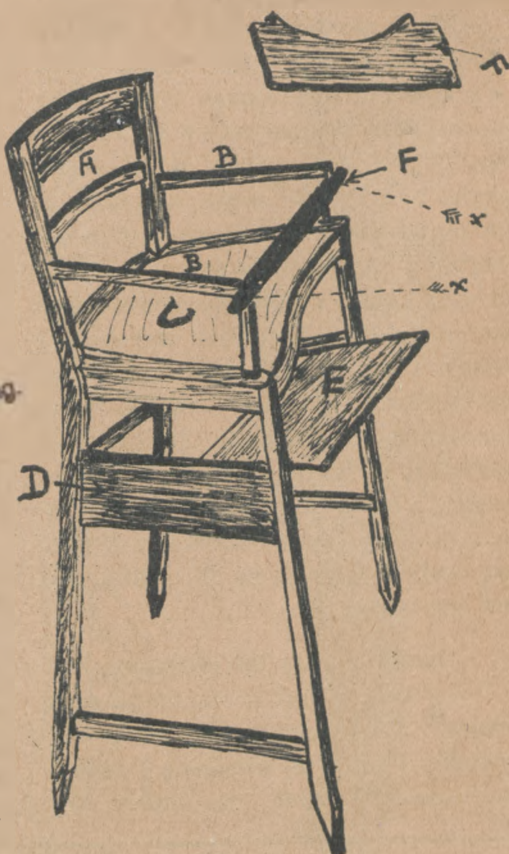
g) dla wzmocnienia nóg krzesełka należy związać je poprzecznemi listewkami.



Typ krzesełka podanego powyżej wydaje mi się bardzo odpowiedni dla małych dzieci, chociaż obecnie częściej się spotyka niskie foteliki, dostosowane do odpowiednio niziutkich stoliczków. — Niskie mebelki są może wygodne dla dziecka, jednak bezwzględnie nie są one praktyczne dla matek, które muszą stale schylać się do dziecka, szczególniej, gdy podczas jedzenia mały Dzidziuś ciągle potrzebuje pomocy i opieki. — Wysokie krzesełko usuwa te trudności. — Dziecko, siedząc wygodnie i bezpiecznie, znajduje się na tym samym poziomie co i matka, która w każdej chwili bez schylania może mu dopomóc w jedzeniu, albo też wziąć udział w jego zabawie.

Krzesełko podane na modeliku potrafi zrobić każdy stolarz, a gdy przy wykończeniu zostanie ładnie pomalowane i polakierowane na biało, będzie nietylko praktycznym, ale też i ładnym sprzętem, bardzo odpowiednim do każdego dziecinnego pokoju.

F. Ilkowska.



CZTERY OBIAY MOICH WNUCZĄT
OBIAD DRUGI.

Zupa pomidorowa z ptysiami.

Zwyczajny rosół ugotowany na kostkach zaprawić do smaku i ładnego czerwonego koloru pomidorami świeżemi lub w konserwie. Do tej zupy odpowiednie są ptysie.

Ptysie.

Wlać do rondla ¼ szklanki masła sklarowanego i ½ szklanki wody gorącej i szczyptę soli. Zagotować, zdjąć z ognia, wsypać lekko nasypaną 1 szklankę mąki. Wymieszać dobrze łyżką drewnianą, postawić na mały ogień i wybijać łyżką, aż ciasto będzie odstawało od łyżki i od rondla.

Zdjąć rondel z ognia, przełożyć ciasto na miskę, wbić jedno jajko, wyrabiać dobrze ciasto łyżką drewnianą mieszając zawsze w jedną stronę, potem wbić drugie jajko. Jeżeli mąka była bardzo sucha, a jajka małe, ciasto zaś jest za gęste, można dodać połowę trzeciego jajka (pozostawiając drugą połowę do smarowania ptysiów). Po doskonałem wyrobieniu ciasta i gdy będzie ono zimne brać kawałeczki wielkości orzecha tureckiego, robić z nich na dłoni kulki i układać na blachę z lekka posmarowaną masłem i osypaną mąką. Posmarować jajkiem, rozbitem z łyżeczką wody i wstawić na 15 — 20 minut do ciepłego pieca.

Kotlet z kury lub cielęciny.

Wykroić piersi z kury, odrzucić skórę. Mięso przepuścić przez maszynkę. Utrzeć na śmietanę 1 łyżeczkę masła, dodać ½ bułki, wymoczonej w mleku, a lekko z niego wyciśniętej, dodać jedno żółtko, doskonale wymieszać, nakoniec włożyć zmielone mięso, posolić i wyrabiać na pulchną masę łyżką drewnianą lub ręką. Rozdzielić na dwie części i zrobić dwa kotlety, posypując je bułką tartą z trochą mąki i kłaść na gorące masło, uważając, żeby kotlet dobrze się wysmażył i nie był surowy.

Zupełnie tak samo robi się kotlet z cielęciny, biorąc ¼ kg. mięsa na dwa kotlety.

Do tych kotletów podaje się kompot z jabłek, kalafior, lub groszek z marchewką.

Flan.

Do foremki budyniowej lub rondełka miedzianego z dobrze dopasowaną pokrywą wsypać dwie łyżki cukru, skropić ½ łyżeczką wody, postawić na ogień i ciągle mieszając łyżką drewnianą, upalić cukier na karmel jasno bronzowego koloru, zdjąć z ognia. Formę obracać na wszystkie strony, żeby karmel pokrył dno i ścianki formy cienką warstwą. — Jeżeliby okazało się karmelu za dużo, przewrócić formę na talerz do góry dnem, a zbywająca ilość karmelu ścieknie na talerz.

4 żółtka i jedno całe jajko ubić doskonale z ⅛ kg. cukru, zalać jedną szklanką ciepłego mleka, wymieszać, wlać do formy wylanej karmelem i gotować na parze w rondlu szczelnie przykrytym przez 40 minut. — Formę wyjąć ostrożnie z wody, zdjąć pokrywę. Gdy flan ostygnie, przewrócić na talerz.

Drukarnia Kobiety Współczesnej, Marszałkowska 148.